

# GIDA MÜHENDİSİ

---

## TANIM

Gıda hammaddelerinin besin değerini kaybetmeden standartlara uygun olarak verimli bir şekilde işlenmesini, korunmasını ve depolanmasını planlayan, uygulamasını yürüten ve yeni sistemleri geliştiren kişidir.

---

## A- GÖREVLER

İş süreçlerinde, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına, çevre koruma düzenlemelerine, mesleğin verimlilik ve kalite gerekliliklerine uygun olarak;

- İş organizasyonu yapar,
- Gıda maddelerinin özelliklerini kaybetmeden uzun süre korunması, hammaddelerden daha verimli olarak yararlanılması, artık maddelerin değerlendirilmesi, yeni ürünlere dönüştürülmesi ya da en az düzeye indirilmesi konularında araştırma yapar,
- Yaptığı araştırmalar doğrultusunda, yeni ürünlerin oluşturulması ve daha ekonomik üretim tekniklerinin geliştirilmesine yönelik projeler hazırlar, bunların uygulanmasını sağlar,
- Üretim sırasında çıkabilecek sorunları teknik bilgi ve becerisiyle gidererek, işlerliğin devamını sağlar,
- Üretici olarak, diğer üreticilerle rekabet edebilecek en uygun yöntemleri seçer, en az maliyetle en iyi ürünün üretilmesi konusunda çalışmalar yapar,
- Üretimi, hammaddeden tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamalarında denetler, kalite kontrolünü yapar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

## KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Tartı ve ölçüm aletleri,
- Laboratuvar aletleri,
- Kimyasal maddeler ve katkı maddeleri.

# GIDA MÜHENDİSİ

---

## B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Gıda mühendisi olmak isteyenlerin;

- Fizik, kimya, biyoloji, matematik alanlarına ilgili ve bu konularda başarılı,
- İnceleme ve araştırma yapmaya meraklı,
- Dikkatini bir konuya yoğunlaştırabilen, sabırlı kişiler olmaları gerekir.

## C - ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Gıda mühendisleri fabrika, atölye, depo vb. gıda ürünlerinin işlendiği yerlerde görev yaparlar. Ortam sakın ve temizdir. Kontrol çalışmaları sırasında ise gürültülü, kokulu, tozlu bir ortamda bulunabilirler. Gıda mühendisleri birinci derecede kimyasal ve katkı maddeleriyle ilgilidir. Çalışırken diğer elemanlarla iletişimde bulunmaları gerekebilir.

# GIDA MÜHENDİSİ

---

## D- MESLEK EĞİTİMİ

### MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi, üniversitelere bağlı Ziraat Fakülteleri, Mühendislik Fakülteleri, Mühendislik-Mimarlık Fakülteleri ve Kimya-Metalurji Fakültelerinin "Gıda Mühendisliği" bölümlerinde verilmektedir.

### MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitimine girebilmek için;

- Lise veya dengi okul mezunu olmak,
- YKS (Yüksek Öğretim Kurumları Sınavı) kılavuzunda belirtilen giriş koşullarını taşımak,
- Meslek Yüksekokulları ile Açık Öğretim Ön lisans Programlarının Dikey Geçiş Sınavı (DGS) Kılavuzunda belirtilen bölümlerinden mezun olanlar, ÖSYM tarafından açılan Dikey Geçiş Sınavında başarılı oldukları takdirde "Gıda Mühendisliği" lisans programına dikey geçiş yapabilirler.

### EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitim süresi 4 yıldır. Eğitim süresince; Gıda Kimyası, Gıda Analizi Laboratuvarı, Diferansiyel Denklemler, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Beslenme ve Sağlık gibi dersler verilmektedir.

Gıda mühendisliği, besinlerin, hasatlarından tüketimine kadar nitelik ve niceliklerini en az yitirecekleri biçimde işlenmesi, korunması ve dağıtımında çağdaş bilimsel yöntemleri uygulayan bir mühendislik dalıdır.

Eğitim sırasında besin işletmelerinde staj yapma zorunluluğu vardır.

### EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Eğitimini başarı ile tamamlayanlara lisans diploması verilir.

## GIDA MÜHENDİSİ

---

### E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Gıda mühendislerinin yoğun olarak çalıştıkları sektör özel sektördür. Gıda maddeleri işleyen her türlü işletmede görev yapabilirler.

Gıda mühendisliği lisans programını bitirenlerden Milli Eğitim Bakanlığı ve Yükseköğretim Kurulu (YÖK) iş birliği ile açılan/açılacak olan Öğretmenlik Meslek Bilgisi Tezsiz Yüksek Lisans Programını ya da pedagojik formasyon eğitimi sertifika programını başarı ile tamamlayanlar Gıda Teknolojisi, Kimya/Kimya Teknolojisi, Laboratuvar Hizmetleri alanlarında öğretmen olarak da çalışabilir

Gıda üretimi yapılan işletmelerde ilkel üretim teknolojisinden modern teknolojiye geçilmesi gelecekte mesleğin çalışma alanını genişletecektir.

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığınca onaylanan eğitim kurumlarından eğitim alıp, eğitim sonunda “Eğitim Katılma Belgesi” ile Bakanlıkça açılan İş Güvenliği Uzmanlığı Sınavında 70 ve üzeri puan alanlar İş Güvenliği Uzmanı Belgesi almaya hak kazanarak İş Güvenliği Uzmanı olarak da çalışabilirler.

### F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

#### EĞİTİM SÜRESİNCE

Meslek eğitimleri süresince Kredi ve Yurtlar Genel Müdürlüğünün sağlamış olduğu öğrenim kredisi ve yurt hizmetlerinden yararlanabilirler.

Ayrıca, çeşitli resmi ve özel kurum/kuruluşlar tarafından sağlanan burslardan faydalanabilirler.

#### EĞİTİM SONRASI

Mühendisler işe ilk başladıklarında kamu kurum ve kuruluşlarında çalışmaları halinde hizmet sınıfının ücretini alır. Zam ve tazminatlardan yararlanır. Özel sektörde işyerinin büyüklüğüne ve çalışanın bilgi ve becerisine bağlı olarak ücret artabilmektedir.

# GIDA MÜHENDİSİ

---

## G - MESLEKTE İLERLEME

### MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Mezunlar yüksek lisans ve akademik kariyer yapabilirler. Akademik kariyerlerine uygun olarak yükseköğretim kurumlarında araştırma görevlisi, doktor, doçent, profesör gibi unvanlara yükselme olanağına sahiptirler.

### İŞ HAYATINDA İLERLEME

Başarılı olanlar işletmelerde yönetici olabilmektedirler.

### BENZER MESLEKLER

- Kimya Mühendisi,
- Ziraat Mühendisi,
- Gıda Kimyacısı.

# GIDA MÜHENDİSİ

---

## H- EK BİLGİLER

## I- KAYNAKÇA

- Meslek Elemanları,
- 9 sayılı T.C. MEB Talim ve Terbiye Kurulu Kararı Şubat/2014,
- Gıda Mühendisleri Odası,
- 30.06.2012 tarih ve 28339 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu,
- ÖSYM Üniversiteler Yükseköğretim Programları ve Meslekler Rehberi-2000,
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması, ISCO-08
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

## İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- <https://kariyerkapisi.cbiko.gov.tr/>
- ÜNİ-VERİ <https://www.cbiko.gov.tr/projeler/uni-veri>
- Türkiye İş Kurumu web sayfası <https://www.iskur.gov.tr>
- Mesleğim Hayatım web sitesi <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/>
- T.C. Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı <http://osym.gov.tr/>
- Bünyesinde “Meslek Bilgi Merkezi” bulunan Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlükleri/Hizmet Merkezleri

**Bu dosya; meslek seçme aşamasında olan gençleri bilgilendirme amaçlı olup, meslek mensupları, işyerleri, mesleğin eğitim yerleri ve meslek odalarından bilgi alınarak oluşturulmuştur.**